PRIMO

MANUAL

WOK ELÉCTRICO



EW1S

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no se puede desechar junto con los residuos domésticos. Es la responsabilidad del consumidor depositar los residuos de aparatos en puntos de recogida destinados al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La utilización de un sistema adecuado de reciclaje y separación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contribuye a la conservación de los recursos naturales y garantiza un método de reciclaje beneficioso para la salud y el entorno. Si desea obtener más información sobre los puntos de reciclaje de residuos, póngase en contacto con la oficina municipal, el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento donde ha adquirido el producto.

TARJETA DE GARANTÍA

Remitente : Escriba en mayúsculas.

Apellidos...

Nombre...

Calle..

CP y localidad..

Teléfono con prefijo...

Artículo :

Firma del comprador..

VISONIC S.A.
Parque Empresarial "La Carpetania"
C/ Miguel Faraday, 6
28906 Getafe
Madrid

Hotline number (Spain): 902 104 097
Hotline number (Portugal): 707 200 819
Mail contact: hotline@visonic.es

3 AÑOS DE GARANTÍA A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA
En caso de reclamación, debe adjuntar la tarjeta de garantía y el justificante de compra al aparato defectuoso y, si es posible, una descripcion detallada de la averia.

No se aceptarán las tarjetas de garantía enviadas a posteriormente.

DESCRIPCION DE LA AVERIA :

....

....

....

....

Atención:

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Instrucciones de seguridad

- Lea atentamente el manual de instrucciones, antes de utilizar su wok PRIMO.
- Conserve este manual de instrucciones para referencia ulterior. Al prestarle el aparato a una tercera persona, también hay que entregarle este manual de instrucciones.
- Al utilizar aparatos eléctricos, siempre hay que seguir las instrucciones básicas siguientes.
- No toque las partes calientes, utilice los mangos y botones previstos a este fin.
- Atención : Este aparato se calienta, al ser utilizado. Hay que tomar las medidas de seguridad necesarias para evitar posibles accidentes causados por el toque de las paredes del aparato durante el uso.
- Este aparato sólo está destinado al uso al interior.
- No sumerja el aparato en el agua o cualquier otro líquido, para evitar choques eléctricos.
- Los niños no se dan cuenta del peligro de aparatos eléctricos. Mantenga el aparato fuera del alcance de niños y no los deje sin supervisión, cuando usted está utilizando el aparato.
- Siempre hay que retirar el enchufe de la toma de corriente, después del uso y antes de la limpieza.
- Siempre deje enfriar el aparato, antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Consulte a su vendedor, cuando el aparato presente daños o no funcione correctamente.
- Cuando el cordón, el enchufe o el aparato mismo está dañado, no intente reparar el aparato usted mismo. No sólo corre usted el riesgo de herirse, sino también se pierde todos los derechos mencionados en las condiciones de garantía.
- Siempre tenga cuidado que el cordón no cuelgue del borde de la mesa o que no entre en contacto con superficies calientes.
- No ponga el aparato cerca de un fogón caliente o un horno de microondas.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos para la limpieza de su aparato.
- Asegúrese de que hay bastante ventilación alrededor del aparato, cuando usted lo utiliza. Tenga también cuidado que el aparato no toque cortinas, papel de empapelar u otros materiales inflamables durante el uso.

Esto vale también para la superficie donde se coloca el aparato.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:

- En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
- En las fincas.

- En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
- En los cuartos de huéspedes o similares
- Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.
Todo daño y/o herida causado por el no cumplimiento de estos consejos, es por cuenta y riesgo propios.
No se puede hacerle responsable ni al fabricante, ni al importador, ni al suministrador.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que una persona responsable de su seguridad les haya instruido o supervisado inicialmente en la utilización del aparato.
- Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.
Todo daño y/o herida causado por el no cumplimiento de estos consejos, es por cuenta y riesgo propios.
No se puede hacerle responsable ni al fabricante, ni al importador, ni al suministrador.

PARTES

1. TAPA - Tapa de vidrio con
borde en acero inoxidable para un cierre perfecto.
2. WOK - La construcción pesada asegura una repartición del calor perfecta por todos lados.
3. MANGOS
4. CAPA ANTIADHERENTE - Limpieza fácil.
5. RESISTENCIA - Asegura una repartición del calor perfecta.
6. ENCHUFE DEL TERMOSTATO DESMONTABLE
7. PARRILLA DE VAPOR - Para cocer al vapor verduras, pescado o carne.

Aconsejamos limpiar el wok y la tapa en agua jabonosa caliente, antes del primer uso.
Tenga cuidado que el cordón o los puntos de contacto eléctricos no entren en contacto con el agua.
Introduzca el enchufe del termostato desmontable en el contacto del wok.
Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
Gire el botón en el enchufe del termostato hacia la posición deseada.
Cuando la luz indicadora se apague, el wok se ha calentado y está listo para ser utilizado.
N.B. Al utilizar el wok por la primera vez, aconsejamos untar la capa antiadherente al interior del wok con un poco de aceite de cocina. Utilice guantes de cocina y papel de cocina y asegúrese de no quemarse.

LIMPIEZA

Apague el enchufe del termostato completamente y retire el enchufe de la toma de corriente.
Deje enfriar el aparato.

Saque el enchufe del termostato desmontable del wok. Límpielo con un paño húmedo. Asegúrese de no sumergirlo en el agua.
Se puede limpiar el wok, el pie y la tapa con un paño húmedo.
La espátula de madera puede ser lavada a mano en agua jabonosa, pero asegúrese de no utilizar detergentes abrasivos.

ATENCIÓN

No sumerja el enchufe del termostato en el agua o cualquier otro líquido.
Tenga cuidado, si el wok está lleno de aceite u otros alimentos líquidos.
No desplace el aparato, cuando está en uso y siempre deje enfriarlo, antes de vaciar el wok.
El agua no puede entrar en contacto con aceite caliente, cuando usted está cociendo o asando, para evitar las salpicaduras y la espuma.

RECETAS

Las recetas que proponemos abajo, son a título informativo. Utilizando el wok, tiene usted una infinidad de posibilidades.
En la librería puede usted encontrar un montón de libros de cocina con recetas para el wok, pero para ayudarle, ya le damos algunas recetas para comenzar. ¡Que aproveche!

Sopa de tomates con carne de vaca y albahaca
Ingredientes:
• 250g carne de vaca
• 500g tomates
• 2 dientes de ajo
• 1 puerro
• 10 hojas de albahaca
• 1 cuchara de aceite
• un chorro de sake o jerez
• pimienta y sal
Procedimiento:
• Corte la carne en trozos pequeños. Pele los tomates, pique los dientes de ajo, lave el puerro y córtelo en rodajas gruesas. También corte la albahaca en tiras finas.
• Deje calentar el wok.
• Eche el aceite en el wok, cuando éste haya alcanzado la temperatura seleccionada, añadir la carne y dejar cocer un minuto. Añada también los tomates y el ajo, de modo que pueden cocer juntos con la carne.
• Eche un litro de agua y deje cocer todo suavemente unos 15 minutos.
• Añada al fin las rodajas de puerro y déjelos aún cocer por un minuto.
• Aderece la sopa para terminar con un chorro de sake o jerez, la albahaca y pimienta y sal.
Consejo : Los aficionados del adobo, por supuesto también pueden adobar el pollo, antes de cocerlo.

Trozos de pollo para la parrilla con pimienta verde

Ingredientes:

• 1 pollo para la parrilla cortado en trozos
• 5 cebollas rojas
• 5 tomates
• 1 calabacín pequeña
• 1 cuchara de pimientas verdes
• harina
• 4 dl caldo de verduras
• 5 cucharas de aceite de oliva
• pimienta y sal

Procedimiento:

• Corte el calabacín en tiras (con un cuchillo para pelar patatas).
• Deje cocer las cebollas picadas 5 minutos en aceite en el wok.
• Salpimiente el pollo con pimienta y sal y enharínelo con harina.
• Saque las cebollas del wok y ase el pollo rápidamente.
• Añada de nuevo las cebollas y también los tomates cortados en trozos y las tiras de calabacín. Deje cocer todo un instante.
• Eche el caldo de verduras y déjelo cocer suavemente unos 15 minutos, con la tapa en el wok.
• Machaque los pimientos verdes y déjelos cocer con todos los ingredientes los últimos 5 minutos.

Pollo con verduras (para 2 personas)

Ingredientes:

• 250g filete de pollo (cortado en cubitos)
• 1/2 cebolla picada
• 1/2 pimiento rojo cortado en tiras
• 150g flores de brócoli
• 150g champiñones en tiras
• 1 cuchara de aceite de cacahuete
• sake o jerez
• eventualmente un poco de ajo

Procedimiento:

• Encienda el wok en una temperatura alta y déjelo calentar.
• Eche el aceite, cuando el wok haya alcanzado la temperatura seleccionada, puede usted añadir el pollo.
• Deje cocer por unos 5 minutos y saque entonces los cubitos de pollo del wok.
• Haga ahora lo mismo con las verduras y añada un chorro de sake o jerez.
• Para terminar, deje cocer otra vez el pollo junto con las verduras.

Berza cocida con tocino y nata

Ingredientes:

- 150g tocino ahumado
- 1 cebolla
- 1 berza
- 2 cucharas de aceite
- 1,5 dl caldo de pollo
- 2 dl nata
- pimienta y sal
- 2 cucharas de semillas de sésamo

Procedimiento:

- Pique la cebolla, lave la berza y córtela en tiras.
- Caliente el aceite en el wok.
- Cuando el aceite esté bastante caliente, remueva el tocino al freírlo en el wok.
- Añada también la cebolla y remuévala, hasta que comience a dorarse.
- Añada después la berza cortada y remueva todo durante5 minutos. Al finalizar la cocción se puede añadir las semillas de sésamo.
- Eche el caldo de pollo, salpimiente con sal y pimienta y deje cocer todo durante 5 minutos ponga la tapa en el wok.
- Añada para terminar la nata y deje aún cocer unos minutos.

Bacalao ahumado (para 2 personas)

Ingredientes:

- 2 rodajas de bacalao
- 1/2 cebolla picada
- 1 cuchara de salsa de soja
- 1 cuchara de aceite de sésamo
- 1 diente de ajo (picado)
- 1 cuchara de aceite de cacahuete

Procedimiento:

- Ponga la parrilla de vapor en el wok y eche agua hasta alcanzar la parte inferior de la misma.
- Coloque el pescado en la parrilla de vapor, ponga la tapa en el wok y deje cocer, hasta que el pescado esté hecho (10 a 15 minutos).
- Saque después el pescado del wok y vacíe el wok.
- Eche aceite de cacahuete en el wok y déjelo calentar bastante.
- Añada para terminar el ajo picado, la cebolla picada y la salsa de soja al aceite caliente y deje calentar por un rato.
- Entonces se puede echar esta salsa con ajo al bacalao.

